



Nasce nelle **vigne del Pigozzo** che sanno aspettare per maturare in modo pieno e regalarvi tutta la ricchezza del frutto.

Rosso rubino intenso, denso, con sentori di mora e ciliegia matura. Spera di incontrare una faraona allo spiedo che abbia lasciato colare il suo grasso su una leccarda piena di polenta... non disdegna un buon Vezena (Asiago d'alleve stagionato a lungo).

Dedicato a...

chi ama il vino della nostra terra, a chi sa scoprire i volti sempre nuovi di un'uva che ha fatto la storia della viticoltura euganea.

Come Gustare

Merlot Riserva

- temperatura di servizio: 18°C
- bicchiere consigliato:
calice di buona ampiezza
- aprire la bottiglia un po' prima

Note di produzione:

VIGNETO: area orientale della DOC Colli Euganei, vigneto di 25 anni di età con una produzione di 70hl/ha.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE: prodotto da uve Merlot (100%) vendemmiate completamente a mano e vinificate nella cantina aziendale. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte grande di rovere; 12 mesi in bottiglia

Note di degustazione:

COLORE: rosso rubino particolarmente intenso

PROFUMO: frutta rossa matura, more e ciliegie di vignola

GUSTO: morbido e persistente

Abbinamento:

ideale con carni alla griglia, o con Grana affinato almeno 30-36 mesi.

Guardando le stelle in una fresca notte d'estate riscalda i cuori e rinsalda le amicizie...

Annate:

2006: morbido, profumato, elegante

2007: potente, corposo, importante

